

Kochen, Knipsen, Konsumieren: Bei dem gebürtigen Hannoveraner Jan Wischneswki kommt alles aus einer Hand



„ICH MÖCHTE DEM BETRACHTER DAS GEFÜHL VERMITTELN, DASS ER DAS GERICHT PROBLEMLOS NACHKOCHEN KANN“

Jan Wischneswki

stoffe, keine Attrappen, keine Synthetik. „Nur manchmal, wenn ich etwa Suppen fotografiere, greife ich auf ein paar Tricks zurück.“ Dann bereitet er eine Art Deko-Kissen aus Gelatine vor, auf welches er anschließend das Suppengemüse drapiert. „Durch diesen erhobenen Untergrund muss die Suppenschale nicht bis zum Rand mit Gemüse angefüllt werden.“ Sonst aber hält es Wischneswki stets pur und puristisch. Kein Haarspray, keine Färbemittel. Für den Berliner ist das letztlich eine Frage der Ethik. Zudem weiß er, dass die lackierten Bilder heute ohnehin nicht mehr gefragt sind. „Die Fotografien in den Zeitschriften und Büchern sollen zwar nach wie vor toll und lecker aussehen. Doch dem Betrachter muss auch das Gefühl vermittelt werden, dass er den selben Look daheim hinkommen kann.“

Wischneswkis Liebe zum Natürlichen
Wischneswki schwört auf Natürlichkeit. „Bei mir muss es schmecken, wie es aussieht.“ Selbst Kunstlicht ist in seinem kleinen Heimstudio am Rande Berlins in der Regel Tabu. „Ich habe das Glück, dass in meiner Küche zwei große Fensterfron-

ten sind. Den genauen Lichteinfall kann ich mit einer Jalousie steuern. Wenn ich Streiflicht haben will, lasse ich einfach einen Spalt offen; bei Seitenlicht lasse ich eine Jalousie komplett runter.“ Natürlich nutzt Wischneswki, für den die Fotografie immer schon eine Passion gewesen ist, zuweilen auch Scheinwerfer und Diffusor. In der Regel aber setzt er ganz auf Available Light. Arbeiten mit dem, was verfügbar ist. Das gilt für den Berliner Food-Fotografen auch bei seinen Speisen. Jan Wischneswki fotografiert saisonal: Erdbeerfotos entstehen in der Erdbeerzeit. Spargelbilder fotografiert er im Vorfrühling. Seine Auftraggeber wissen um sein gesteigertes Bewusstsein für Qualität. Sie buchen ihn gerade wegen seines natürlichen Umgangs mit den Lebensmitteln. Bei ihm werden Bilder eben nur ganz selten einmal vorproduziert. Und wenn doch, dann wird nichts künstlich modelliert. Anstelle von Spargel gibt es dann vielleicht Schwarzwurzel. Sonst aber bleibt er sich treu. „Wenn ich ein Rezept schreibe“, sagt Jan Wischneswki, „weiß ich immer schon, wie das Bild zu dem Text später einmal

AM SET DES PARADIESAPFELS



ILLUSTRATION © ELU TEA MAS FÜR FOTOMAGAZIN

Jan Wischneswkis Paradiesapfel erhält seinen natürlichen Glanz durch die Verwendung von Tageslicht, das durch einen Schlitz in einen selbstgebauten Styropor-Kasten fällt



FOTO: © JAN WISCHNESWKI